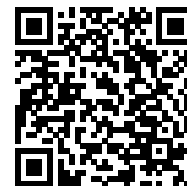


Erstikio SCHIO ITALIA

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-07-09 10:00:41
Receptas modifikuotas: 2015-07-20 16:02:26

OG: 1.049
FG: 1.013
ABV: 4.7 %
IBU: 36
EBC: 14
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Bazinis salyklas kepintas šlapias keptuvėje*

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.440	86.0
50.0	0.560	14.0
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Summit Granulės Virimui (kartumui)
Columbus Granulės Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
17.0	24.6	10	60
16.0	11.5	10	15
		<hr/> 20	

Mielės

Pavadinimas

M10 Workhorse (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
30.0

Pastabos

* Išmirkytas salyklas pakepintas ant keptuvės. Kepintas tol, kol lieka sausas ir traškus. Spalva įgavo vos pastebimo geltonumo su pavieniais tamsesniais grūdais.

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyklo sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 75 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - x dienos (aplinkos temperatūra xx°C)